

Les Entrées

<i>Foie gras marbré, gelée à la rhubarbe et à la framboise, brioche maison. (Éleveur Mr Ricaud à la ferme du Moura)</i>	17€
<i>Asperges violettes des Landes sauce Hollandaise.</i>	15€
<i>Gnocchis faits maison, févettes et chorizo sautées et son oeuf parfait.</i>	13€

Les Plats

<i>Filet mignon de veau façon Rossini, pommes de terre darphin et ses morilles. (Éleveur Frédérique Paysé à Mirande)</i>	30€
<i>L'agneau de Campan en trois façons, caviar d'aubergine et artichauts à la barigoule. (Éleveur Etienne Lay)</i>	25€
<i>Pièce Black Angus, pomme purée mousseline à la pomme de terre ratte du Jouquet aromatisée à la truffe. (Viande Metzger)</i>	28€
<i>Dos de cabillaud cuit à l'unilatérale, croustillant de cabillaud et ses asperges, sauce à l'anchois.</i>	26€
<i>Filet de Saint-Pierre à l'ail confit et condiment au Broccio.</i>	28€

Les Desserts

<i>Coeur coulant au chocolat, glace maison saveur vanille de Tahiti.</i>	12€
<i>Tarte Tatin, glace maison parfumé au thym de notre jardin.</i>	10€
<i>Tarte aux fraises à notre façon, sorbet maison parfum de rhubarbe</i>	13€



Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais et de provenance Française et Australienne

Prix net service compris